作業工程に合わせたチェックシートの作成例　茶　(荒茶生産工程)

1　一番茶前に確認する項目　①

【最初の確認】

No.	チェック項目	チェック欄
1	茶工場の位置、面積等を把握していますか。	
2	知的財産に該当する内容を知っていますか。 (特許、実用新案、品種登録、特殊な形状の農産物･包装容器、商標、ブランド名、特殊な農法など)	

【衛生･異物混入対策】

No.	チェック項目	チェック欄
3	製茶作業に使用する水は、飲用に適する水を使用していますか。	
4	喫煙、飲食などが原因となる生産物への異物混入が起こらぬよう、喫煙･飲食は決められた場所で行うようにしていますか。	
5	手洗いやトイレの設備は、茶工場から通える場所にありますか。	
6	手洗いのための石けんや消毒液を設置していますか。	
7	清掃用具･ 機械部品･工具の保管場所が確保されていますか。	

【危険･事故防止①】

No.	チェック項目	チェック欄
8	茶工場内の危険性の高い機械作業や作業環境、危険箇所を把握していますか。	
9	茶工場内の高温になる部分や危険な物･場所がある場合は、表示していますか。	
10	危険箇所については、安全対策の措置を行っていますか。	
11	事故発生時の対応方法や緊急連絡先の掲示、救急箱を設置していますか。	

1　一番茶前に確認する項目　②

【危険･事故防止②】

No.	チェック項目	チェック欄
12	機械等の取扱説明書を理解し、適正な使用に努めていますか。	
13	燃料は、火気がなく部外者がみだりに立ち入らない場所で適切に保管していますか。	
14	機械作業や高所作業、ボイラーの取り扱い等、適切に実施しなければ危険を伴う作業では、作業者を決めて実施していますか。	
15	ボイラーの設置･使用に必要な届出を行っていますか。 (小型ボイラー以上)	
16	ボイラーの取扱作業主任者を設置していますか。 (小規模ボイラー以上)	
17	ケガや死亡事故への備えとして、労災保険に加入していますか。 (法人経営体、常時5人以上の労働者を雇用する個人経営体、労働者を雇用しており自らが農業労災に特別加入している経営体は必ず加入する必要があります)	

【環境保全対策】

No.	チェック項目	チェック欄
18	資格のある産業廃棄物処理業者に廃棄物(廃プラスチック、空容器、空袋、農業機械等)の処理を委託していますか。	

作業工程に合わせたチェックシートの作成例　茶　(荒茶生産工程)

2　各茶期摘採前までに確認する項目

【設備･機械の管理】

No.	チェック項目	一番茶摘採前	二番茶摘採前	三番茶摘採前	(　　)
19	茶工場内は異物の発見や色の識別が行える明るさが保たれていますか。				
20	機械、装置、器具等の安全装備等を確認していますか。				

【衛生対策】

No.	チェック項目	一番茶摘採前	二番茶摘採前	三番茶摘採前	(　　)
21	包装資材は、地面に直接置いたり、開放したまま長時間放置したりしていませんか。				
22	手洗いやﾄｲﾚの設備は衛生が保たれていますか。				
23	茶工場内にﾍﾟｯﾄは持ち込まないようにしていますか。				

【環境保全対策】

No.	チェック項目	一番茶摘採前	二番茶摘採前	三番茶摘採前	(　　)
24	使用済み資材等の野焼きはしないようにしていますか。				
25	産業廃棄物、資源ごみ等は、区分して保管･処分していますか。				
26	汚染ﾘｽｸの高いエンジンオイル等の廃油は、別容器に保管し、適正に処分していますか。				

【異物混入対策】

No.	チェック項目	一番茶 摘採前	二番茶 摘採前	三番茶 摘採前	（　　）
27	定期的に茶工場、製茶機械の清掃をしていますか。				
28	製茶機械のブラシの劣化による異物混入の恐れはありませんか。				
29	清掃用具･機械部品･工具は定められた場所に保管していますか。				
30	清掃用具は破損しにくい、混入しても発見しやすい色の器具などを使用していますか。				

【燃料費対策】

No.	チェック項目	一番茶 摘採前	二番茶 摘採前	三番茶 摘採前	（　　）
31	施設･機械等の使用において、省エネ対策に努めていますか。				

3．製茶作業時に確認する項目

チェック欄が足りない場合はコピーして使用してください。

【衛生対策】

NO.	チェック項目	チェックした日																												
32	作業者の衛生･健康管理を実施していますか。																													
33	必要な時はその都度手洗いを行っていますか。																													

【製茶作業】

34	生葉は、生葉コンテナなどで適正な管理をしていますか。																													
35	作業時は、内履きや帽子を着用していますか。																													
36	内履きや帽子等は清潔にしていますか。																													
37	製茶作業に使用する容器(袋)を、茶以外のものを運ぶために使用していませんか。																													
38	製茶機械や茶の運搬に使用する器具類を定期的に洗浄や手入れをしていますか。																													

【異物混入対策】

39	製造中の茶に異物が混入していないか確認していますか。																													
40	茶工場内に製茶に使わない資材は置いていませんか。																													
41	たばこ･ガム･ヘアピン･カッター･ドライバーなど、うっかり混入しそうなものを、製茶機械のそばに置かないようにしていますか。																													
42	茶工場内に害虫などの有害生物が侵入･生息しないよう努めていますか。																													
43	ボイラーや製茶機械から出る煙などが製品に混入しないように努めていますか。																													
44	茶工場で家庭用殺虫剤を使用するときは、直接、茶や製茶機械にかからないように注意していますか。																													
45	訪問者に衛生上のルールを守らせるなど、部外者への適切な対応を実施していますか。																													

【危険･事故防止】

46	定期的な休憩を取るように心がけていますか。																													
47	機械、装置、器具等の使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を実施していますか。																													
48	危険性を伴う作業では、ヘルメットや帽子、保護メガネ、防塵マスク等の防護装備を着用していますか。																													
49	危険を伴う機械を使用する際は、周囲の確認や、機器の安全利用に努めていますか。																													

作業工程に合わせたチェックシートの作成例　茶　(荒茶生産工程)

4　荒茶生産終了後に確認する項目		
No.	チェック項目	チェック欄
50	生葉の受け入れや荒茶の出荷に関する記録を保存していますか。(保存期間:1年以上)	
51	GAPの自己点検を、年1回以上行っていますか。	
52	生産部会や地域の関係者と一緒に、GAPの点検を行っていますか。	
53	ボイラーの定期自主検査の記録を保存していますか(保存期間:3年間)。 (小型ボイラーの場合)	